

Annosravintolan elintarvikejäte – punnitse ja kirjaa erikseen:



Keittiöbiojäte

- Kuoret, luut, kahvinporot, siemenet jne. **ei-syömäkelpoinen**



Valmistushävikki

- Pudonnut, palanut, pilalla **laatu- tai toimenpidevirheestä**
- Komponentit ja esivalmistettu ruoka ("misat") hävikkiin



Varastohävikki

- **Elintarvikkeet** viimeisen käyttöpäivän* yli, tai pilaantuneet
- **Valmistettu ruoka**, ei enää syömäkelpoista



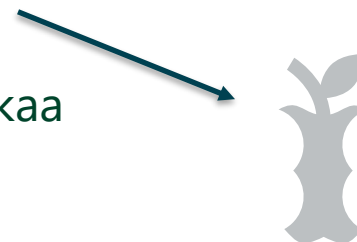
Lautastähde asiakkaalta

- Astiapalautuspisteen hävikki, salista tai tiskarilta

Elintarvikejäte – UKK:

- **Kuoret, lehdet yms. renssaukset?**

Vaikka kukka- ja parsakaalin lehtiä, porkkananvarsia, perunankuoria, kalannahkaa yms. voi hyvin valmistaa ruoaksi, tässä ne kirjataan syömäkelvottomaksi.



Keittiöbiojäte

- **Asiakaspalautukset?**

- Asiakkaalta viallinen/ei toivottu tuote

- **Luukulla** liian pitkään seissyt annos?

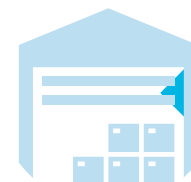
- Kaikki **misat ja (esi)valmistetut** ruoat keittiöstä?



Valmistushävikki
laatu- tai toimenpidevirhe

- **Kylmiöstä ja kuivavarastosta**
viimeisen käyttöpäivän* jälkeen?

- Raaka-aineet ja elintarvikkeet
- Pilkotut komponentit
- Valmiit ruoat



Varastohävikki

* Muistathan, että parasta ennen -päiväyksen jälkeenkin ruoka voi hyvin olla käyttökelpoista – testaa ensin!